

asporto

### I crudi

Ostrica Divina **4 al pezzo**Scampi **5 al pezzo**Gamberi rossi **10 l'etto** 

Gran crudo 28
2 scampi, 2 gamberi viola, 2
tartare,
1 sashimi di salmone selvatico

Tartare di Salmone 18 salmone selvatico dell'Alaska con avocado e porro croccante

Tartare di Tonno alla mediterranea **18** con datterini, olive taggiasche capperi e basilico fresco

# I cotti

Parmigiana di Baccalà **14** con melanzane salsa di pomodoro rosso del Gargano, parmigiano e basilico

Polentina croccante alla marinara **12** 

con seppie, gamberi e polipetti, salsa di pomodoro rosso del Gargano e prezzemolo

Mazzancolle al vapore **15** con insalata esotica di avocado, mango, lime e datterini

Bruschette con Alici **12** alici fresche disidratate, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e datterini

Polpettine di Tonno **10** con crema di ceci



# Lapodanno

## I nostri Sughi pronti

Crema agli scampi 11 C

Salsa di Astice 22 con passata di pomodoro rosso del

Gargano

Salsa di Moscardini 12

con passata di pomodoro rosso del Gargano, olive taggiasche e capperi

### I Secondi

Lobster Roll 24

pan brioche, Astice, lattuga, salsa lobster

Astice alla Catalana 32

con datterini, patate di Avezzano e cipolla di Tropea

Branzino Lubina

Acquanaria 45

con patate di Avezzano, olive taggiasche e datterini

(900g circa)

Strudel di Spigola croccante **20** 

con carciofi, curry e crema di porro 20

La Gran Zuppa 50

1kg di pesce pescato del giorno in salsa di pomodoro rosso del Gargano

e crostini di pane



# to di Capodann

I dolci fatti in casa

Cannolo croccante alle mandorle **7** 

con ricotta e frutti di bosco

Mont blanc al cucchiaio 7

Crostatina 7

con crema pasticcera e frutta fresca di stagione

### Contorni

Puntarelle alla romana 8 con acciughe del Mar Cantabrico

Patate di Avezzano al forno 6

Cicoria 6